



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PİRİNÇ YUFKASI SARMASI

6 tane pirinç yufkası
1 dilim biftek
1 tane havuç
1 tane pırasa
1 tane kabak
1 tatlı kaşığı margarin
Yeterince baharat
1 su bardağı sıcak su
Yeterince susam

Pırasa, havuç ve kabağı ince ince doğrayın ve hepsini ayrı ayrı 10'er dakika kadar güzelce soteleyin ve tabağa alın. Eti ise önlü arkalı olarak yağlayıp tuz ve karabiber ile lezzetlendirin ve yağsız olan tavada önlü arkalı damak tadınıza göre pişirin. Pişen eti ise kıyabildiğiniz kadar ince bir şekilde doğrayın. Pirinç yufkasını da elinizin dayanacağı sıcaklıktaki suya batırarak ıslanınca geri çıkarın. Yumuşayan yufkayı dikkatli bir şekilde düz bir yüzeye koyun. Ortasına pişirmiş olduğunuz malzemelerden (havuç, pırasa, et ve kabak) koyarak iyice sarın. Tüm rulolar bitinceye susam serperek servis yapın.

